VIGNEAU-CHEVREAU "CLOS DE ROUGEMONT - ABBAYE DE MARMOUTIER" 2024

1.404.082

CROMBÉ

APPELLATIE

Vouvray AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chenin Blanc 100%

REGIO

Loire

SUB-REGIO

Touraine

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

8-10°C

SMAAKSTIJL

Licht & Sappig



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd warm mediteraans

BODEM

klei - kalksteen

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Domaine Vigneau Chevreau bestaat al sinds 1875, met momenteel de vijfde generatie aan het roer. Vouvray levert altijd een witte wijn op en wordt gemaakt als verschillende types: droog, halfzoet, zoet, en mousserend. Deze serieuze producent maakt een klassiek type Vouvray, zowel in de droge als in de zoetere versies. Met volle respect voor de natuur werken zij al sinds 1995 op biodynamische wijze. De oogst van hun 33 ha wijngaard begint hier vaak pas begin tot half oktober en eindigt half november. Er wordt uitsluitend met de hand geoogst, in verschillende passages, waarin telkens de rijpste druiven worden geplukt. Verder worden de wijnen ideaal gerijpt in oude grotten, uitgehouwen in het gekende Tuffeau-gesteente van de Loire-vallei

OVERIG

AFSLUITING

Kurk